

BAB III

PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK

1.1 Pelaksanaan Kegiatan Persiapan

Mise en Place (meez ahn plahs) yang diambil dari Bahasa Prancis berartikan kegiatan “menaruh barang ditempatnya” atau “semua berada ditempatnya”. Pada dasarnya, kegiatan *mise en place* digunakan untuk mengumpulkan, menyiapkan bahan-bahan untuk dimasak serta menyiapkan peralatan yang akan dipakai agar pekerjaan menjadi cepat dan efisien.

Pada pelaksanaan kegiatan presentasi produk yang diadakan pada tanggal 14 Januari 2020, penulis melakukan persiapan 1 hari sebelumnya di dapur pribadi penulis dengan working plan yang sudah disiapkan sebelumnya yaitu:

1. Memotong *dice* ikan tuna untuk gohu.
2. Menghaluskan bumbu kuning dan *blanch* bunga tebu untuk *dabulaola*.
3. Membuat bumbu dan membumbui tenderloin untuk goru belanga.
4. Membuat bagea kenari.
5. Membuat dan membakar boko-boko gula merah.

1.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk



Penulis melaksanakan kegiatan presentasi produk pada hari Selasa tanggal 14 Januari 2020 pukul 08:00 – 09:40 WIB di Dapur Nusantara Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Sebelum sidang berlangsung, penulis melakukan kegiatan *mise en place* yaitu antara lain adalah pengecekan alat dan bahan yang diperlukan agar kegiatan presentasi produk berjalan lancar dan terorganisir.




Pada saat siding presentasi produk penulis melakukan proses finishing dan reheating. Berikut adalah dokumentasi dari kegiatan produk dari Menu *Rijstaffel* Jailolo Sebagai Menu Bisnis Unggulan.

TABEL 42




DOKUMENTASI KEGIATAN PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK

No.	Gambar Kegiatan	Keterangan
1.		<p><i>Mise en place</i> bahan dan peralatan.</p>
2.		<p>Proses pencampuran gohu tuna.</p>




Lanjutan Tabel 42

3.		Proses <i>reheating</i> bumbu untuk goru belanga.
4.		Proses <i>plating</i> Pisang Mulu Bebe.
5.		Proses <i>Reheating</i> Dabulaola.

Lanjutan Tabel 42

6.		Proses Plating Bagea Kenari.
7.		Proses Pemotongan Boko-Boko Gula Merah.
8.		Proses <i>searing</i> tenderloin untuk Goru belanga.

Lanjutan Tabel 42

9.		Proses penuangan es bunga telang.
10.		Hasil akhir dari Menu <i>Rijstaffel</i> Jailolo Sebagai Menu Bisnis Unggulan.
11.		Hasil akhir dari Menu <i>Rijstaffel</i> Jailolo Sebagai Menu Bisnis Unggulan.

(Sumber: Data Olahan Penulis, 2019)

1.3 Evaluasi dari Tim Penguji

Pada kegiatan presentasi produk, penulis dinilai Tim Penguji yang terdiri dari tiga orang. Penilaian didapatkan dari segala aspek seperti cara memasak, konsep, ide, rasa makanan dan akhir dari presentasi produk.

Berikut adalah penilaian yang diberikan tim Penguji kepada penulis ketika presentasi produk:

1. Konsep yang bagus dan dapat terealisasi untuk bisnis unggulan.
2. Tidak memakai Alat Pelindung Diri (APD) yang lengkap.
3. Kurangnya rasa asam pada *Appetizer* (Gohu Tuna)
4. Kurang tepatnya bahan utama pada main course



Gambar 9

Proses Penilaian Tim Penguji